

KOMPLET Nordländer

Onze know-how ten dienste van uw creativiteit.

KOMPLET Nordländer : EEN 100% MENGELING VOOR DE BEREIDING VAN ROGGEBRODEN VERRIJKT MET ZONNEBLOEMPITTEN MET DE SMAAK VAN ROGGEMOUTMEEL.

Produktvoordelen :

- constante kwaliteit
- een zeer lange vershouding
- heerlijke smaak dankzij zonnebloempitten en roggemoutmeel
- zonder additieven (behalve vitamine C)

Kenmerken :

- 100% mengeling
- constante kwaliteit
- eenvoudige bereiding

Basisrecept :

KOMPLET Nordländer	10.000 g
Gist	200 g
Water	6.250 g

Bereidingswijze :

- Kneden (spiraal):** 15 min. langzaam
+ 5 min. snel
- Deegtemperatuur :** 26 °C
- Bulkrijfs:** 30 min.
- Afweeggewicht :** deegstukken van 700 g en opbollen
- Voorrijfs :** 15 min.
- Vormen :** Langsteken, bevochtigen, door zonnebloempitten rollen en in bakvormen schikken
- Narijs :** 45 min., 28 °C, 80 % R.V.
- Baktemperatuur:** 250 °C afvallend naar 200 °C met stoom
- Baktijd:** 60 - 70 min., laatste 10 min. sleutel openen



Uit het goede het beste bakken!



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

KOMPLET Nordländer

Notre savoir-faire au service de votre créativité.

LE PAIN KOMPLET Nordländer : MÉLANGE COMPLET (100 %) POUR LA RÉALISATION DE PAINS DE SEIGLE ENRICHIS AUX GRAINES DE TOURNESOL AVEC UN GOÛT DE SEIGLE MALTÉ.

Avantages :

- l'assurance de pain toujours réussi
- une très longue conservation
- goût délicieux grâce aux graines de tournesol et au seigle malté
- fraîcheur longue durée
- sans additifs (sauf vitamine C)

Facilités :

- mélange 100 %
- qualité constante
- emploi facile

Recette de base :

KOMPLET Nordländer	10.000 g
Levure	200 g
Eau	6.250 g

Mode d'emploi :

Pétrissage (spirale) :	15 min. en 1 ^{ère} vitesse + 5 min. en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte :	26°C
Fermentation en masse :	30 min.
Poids des pâtons :	pâtons de 700 g et bouler
2^{ème} fermentation :	15 min.
Façonner :	Façonner à la forme souhaitée, humidifier légèrement la surface et les rouler dans des graines de tournesol
Fermentation finale :	45 min., 28 °C, 80 % H.R.
Température de cuisson :	250°C tombant à 200 °C avec vapeur
Temps de cuisson :	60 – 70 min., ouvrir la clé 10 min. avant la fin de cuisson



Notre Passion. Le Savoir-Faire!



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com